

Banquet Plan

1名様
7,000円
(税込)

洋食コース料理

10名様より 全7品

着席 個人盛スタイル

- シェフ自慢のオードブルヴァリエ
- 海の幸のロワイヤル 黒胡椒風味
～洋風茶碗蒸し～
- 大豆の温かいポターージュ
- 三崎直送鮮魚と
ホワイトアスパラガスのロースト
桜海老のソース
- 牛フィレ肉のポワレ 三浦温野菜添え
赤ワインソース トリュフ風味
- ”フレーズシトロン”
苺とレモンクリームのアンサンブル
- デミタスコーヒー



和食会席料理

10名様より 全7品

着席 個人盛スタイル

- 和洋前菜盛り合わせ5種
- お刺身盛り合わせ3種
- フォワグラのロワイヤル
～洋風茶碗蒸し～
- 牛フィレ肉のポワレ 三浦温野菜添え
赤ワインソース トリュフ風味
- 握り寿司三貫
- デザート
(濃厚なキャラメルプリン・
季節のガトー・桜餅)
- デミタスコーヒー



Banquet Plan

1名様
6,000円
(税込)

buffet 料理

20名様より 全16品

スモークボードスタイル

- お刺身6種盛り合わせ
- 桶盛り握り寿司
- 焼津産鰹つゆ 桜蕎麦”
- 旬の味覚 季節の茶碗蒸し
- 冷製オードブルの盛り合わせとチーズのバラエティー
- ホテル特製トラウトサーモンのメリメロサラダ ディル風味
- 鶏肉と春野菜のオレンジマリネ
- ミックスサンドウィッチとカツレツサンドウィッチ
- 国産牛肉とフォワグラのポワレ BBQソース
- ”ワートルゾイ” 信玄鶏のベルギー風
- 三崎直送白身魚と帆立貝のポワレ 春野菜添え ソースブルブラン
- 白身魚とじゃがいものグラタン
- 豚肉とピーマン・筍の細切り炒め オイスターソース風味
- 横浜中華街”世界チャンピオンが手掛ける” 皇朝点心2種
- 特製デザートと季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- デミタスコーヒー

卓盛料理

10名様より 全8品

着席 大皿盛スタイル

- ホテル特製”テリーヌ ドゥ ポワソン”
～海の幸のテリーヌ トマトとバジル2種のソース～
- お刺身3種盛り合わせ
- フォワグラのロワイヤル バルサミコソース ～洋風茶碗蒸し～
- 三崎直送鮮魚と小海老のポワレ アメリカンソース
- アメリカ産牛サーロインのロースト 三浦温野菜添え 赤ワインソース
- 握り寿司二貫と出し巻き卵
- 特製デザート
- デミタスコーヒー

Banquet Plan

1名様
5,000円
(税込)

buffet 料理

20名様より 全15品

スモークボードスタイル

- お刺身5種盛り合わせ
- 巻き寿司盛り合わせ
- 焼津産鰹つゆ”桜蕎麦”
- 冷製オードブルの盛り合わせ
- ミックスサンドウィッチ
- スモークサーモンとアスパラガスを添えたシーザーサラダ
- 小海老とボロニアソーセージのイタリアンマリネ
- アメリカ産牛”サイコロステーキ”とハッシュドポテト ガーリック風味
- 鶏肉のストロガノフ さや豆のピラフを添えて
- 鯛と春野菜のポワレ ソースブルブラン ライム風味
- 釜揚げしらすと桜海老 菜の花
- 四川風麻婆豆腐
- 点心2種
- プティガトーとフルーツ盛り合わせ
- デミタスコーヒー

卓盛料理

10名様より 全8品

着席 大皿盛スタイル

- 初鯉のたたき カルパッチョ仕立て 春野菜のマリネを添えて
- スチームポークとブロッコリーの胡麻風味ソース
- 海老カツバーガー(中華蒸しパン)
- ”ワリビアクサーモン” サーモン・卵・ほうれん草のパイ包み焼き
- 神奈川県産やまゆりポークのロースト ハッシュドポテトを添えて
- 桜蕎麦(*5月は山菜よもぎ蕎麦、6月は若鶏天蕎麦)
- 特製デザート
- デミタスコーヒー

オプションメニュー(税別) (ご予約日の3日前迄にお申込みください)

- キングサーモンのマリネ デイル風味 (30名様) 6,000円
カーヴィングサービス
- ローストビーフ (30名様) 35,000円
カーヴィングサービス
- 魚介のパイ包み焼き (30名様) 12,000円
カーヴィングサービス
- シェフおまかせパスタ (10名様) 4,000円
- シェフおまかせピッツア (10名様) 4,000円
- 三浦野菜のバーニャカウダ (10名様) 4,000円
- にぎり寿司 (松/32貫) 11,000円
- にぎり寿司 (竹/30貫) 7,700円
- 巻き寿司盛り合わせ (10名様) 5,500円
- **復刻** 炙り鯖寿司 (10名様) 6,000円
- **復刻** ドライカレー ~現代風にアレンジして~ (30名様) 9,000円
- 乾きものセット (10名様) 3,000円

フリードリンクプラン(税込)

Light Plan 1,500円

ビール・(麦焼酎・日本酒・ウイスキー(水割り)から1種類のお選び)
ウーロン茶・オレンジジュース

Standard Plan 2,000円

ビール・ノンアルコールビール・麦焼酎・赤ワイン・白ワイン・
日本酒またはウイスキー(ハイボール)・ウーロン茶・オレンジジュース

Superior Plan 2,500円

ビール・ノンアルコールビール・麦焼酎・赤ワイン・白ワイン・
ウーロン茶・オレンジジュース
(芋焼酎・日本酒・ウイスキー(ハイボール)・カクテル(3種)から3種類のお選び)

特選ボトル(税込)

BAR LOUNGE Seamen's Club

(ナビオス横浜 3階)

当館のバーラウンジ「シーメンズクラブ」は特選のボトルをご宴会会場にご用意させていただきます。

購入特典として残ったボトルはバーラウンジにて、宴会後のご利用ができます。

- シーバスリーガル 12年 (シングル20名様見当) 7,600円
- オールドパー 12年 (シングル20名様見当) 9,000円

各種料金(税別)

- 生ビアサーバー (ワゴン出し) 25,000円
- 通信カラオケ (2時間) 15,000円から
- レセプタント (1名) 20,000円から
- 横看板 (600×3600) 35,000円から
- 集合写真 (キャビネサイズ / 20枚以上) 1,100円から

※各プランの料金は消費税が含まれております。
※料理の注文は出席者人数分のオーダーをお願いいたします。
※料理内容はご人数・季節・食材の事情により変更させて頂く場合がございます。
※飲み放題は2時間までとし、延長30分毎にお一人様500円(税別)を申し受けます。
※会場はお約束の開始1時間前からのご準備が可能です。
それ以前につきましてはご遠慮頂いております。
※お料理・お飲物のお持ち帰りはご容赦願います。
※お客様のご都合によりお取消し、あるいは期日・使用宴会場の変更をされる場合は、取消し料もしくは変更料を申し受けます。
※ご利用のお申込みの際には、下のQRコードを読み取ったページ【宴会・催事規約(取り消し料等)】をご一読願います。

宴会のご予約・お問い合わせ

受付時間 9:00~18:00
045-633-6002
(宴会予約直通)

ナビオス横浜
International Seamen's Club & Inn



〒231-0001
横浜市中区
新港2丁目1-1



ご宴会プランのご案内

2020

4 - 6
April June

Banquet Plan

NAVIOS YOKOHAMA
International Seamen's Club & Inn